REVUE DE VITICULTURE

LA LOI CAPUS ET LES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC

Tous les viticulteurs connaissent la loi Capus. Elle fut réclamée par l'ensemble de la viticulture. Elle fut votée à la Chambre et au Sénat avec tous les honneurs d'un triomphe. Elle réunit par exception l'ensemble des votes.

Cette loi interdit aux vins hybrides d'avoir droit à la marque d'origine des régions délimitées. Elle protège les vins de valeur réputée contre l'incursion de cépages nouveaux venus sur un terrain qui ne leur appartient pas et qui est seule la propriété de produits de cépages anciens qui font des vins selon des usages « locaux, loyaux et constants ».

Je considère que pour le vin de la Gironde en particulier (comme d'ailleurs pour tous les vins français aux marques réputées), c'est une loi de haute probité et qui permettra à la viticulture de conserver aux vins qui ont fait la réputation de cette région la valeur qui les fait rechercher.

Des critiques se sont élevées contre cette loi et la politique s'en mêlant en a tellement trituré les articles que pour arriver à démonétiser un candidat auquel nous devons beaucoup, on a fini par apporter le trouble dans l'esprit des viticulteurs, au point qu'eux-mêmes finissaient par ne plus rien comprendre à leurs revendications de la veille.

Mais en votant cette loi il avait été dit que les eaux-de-vie de même que les Roquefort en seraient exclus. Donc jusqu'ici, la plus grande sérénité planait dans l'esprit de nos viticulteurs armagnacais. Ils auraient le droit de distiller leurs vins ou de les vendre à des négociants qui les distilleraient et le produit même provenant de vins d'hybrides s'appellerait de l'Armagnac comme cela se faisait précédemment.

Or un beau matin de cet hiver, c'était si je ne me trompe le 8 janvier 1928 par une circulaire n° 327 du 6 décembre la direction des contributions indirectes, mit le nez dans la question et vint l'embrouiller. Elle déclarait que d'accord avec le service de la répression des fraudes au ministère de l'Agriculture, les produits de la distillation des vins issus de cépages hybrides ne pouvaient prétendre à une appellation et par conséquent au titre de mouvement sur papier blanc modèle 1909. Et elle ajoutait qu'il était évident en effet qu'un vin ne saurait conférer à une eau-de-vie provenant de sa mise en œuvre le bénéfice d'une appellation dont il est lui-même privé.

Cependant le 18 janvier 1927, le ministre de l'Agriculture, M. Queuille, à Con-

dom même (capitale ou sous-capitale de l'Armagnac comme on voudra) répondant à la question suivante de M. Bruchaut, président du Syndicat du Commerce en gros des vins et spiritueux de l'Armagnac.

« Les eaux-de-vie des régions délimitées sont-elles assimilées aux vins par la loi Capus ? »

« Non, avait répondu le Ministre, une loi spéciale est en préparation, les eaux-de-vie restent jusqu'à son vote, régies par la loi de 1909.

Le ministre dit blanc, le service des contributions indirectes dit noir.

Peut-être logiquement, et si la question était portée devant les tribunaux, pourrait-on arriver à donner tort au ministre et à donner raison à son service qu'il dirige et qu'il inspire.

Mais la question se pose autrement.

Le nom d'Armagnac ne signifie pas grand'chose quand on l'applique aux vins et dans la pratique, les acheteurs de vin ne le réclament jamais. Ces vins sont considérés dans l'état actuel du marché comme des vins de cave ordinaires; mais en fait, on ne les achète pas plus cher que des vins ordinaires d'autres régions, qu'on veuille les boire ou les distiller.

Mais quand on transforme le produit vin en produit eau-de-vie d'Armagnac, et que ces eaux-de-vie ont vieilli, elles acquièrent une valeur qui permet souvent d'atteindre le prix des Cognacs. Je me permettrai à ce sujet de dire combien il est regrettable que ce produit ne soit pas plus connu.

Or si on ne peut plus appeler Armagnac les eaux-de-vie de vin provenant de ces régions, c'est le discrédit et la ruine pour un pays qui trouvait dans la distillation un débouché assuré lui permettant de réaliser le rêve de la soupape de sûreté dans les années abondantes.

Si ces eaux-de-vie ont simplement droit à l'acquit rouge, c'est-à-dire au seul nom d'alcool les assimilant à une eau-de-vie quelconque, voyez la perturbation apportée chez les producteurs de l'Armagnac.

Quelques personnes qui se déclarent partisan de la circulaire de la régie objectent que les eaux-de-vie d'hybrides n'ont pas la même qualité que les eaux-de vie de Picquepoult.

La question n'est pas encore pleinement élucidée. Je ne veux pas prendre position à ce sujet. Je me permettrai simplement de faire remarquer que dans l'Armagnac l'intensité des maladies cryptogamiques a contraint les viticulteurs à se détacher en partie du Picquepoult (Folle Blanche ailleurs) qui pourrit depuis quelques années avant maturité, tel est le cas cette année malgré la sécheresse que nous avons eue et se sont rejetés sur quelques hybrides dont je n'avais jusqu'ici entendu dire aucun mal au point de vue eau-de-vie, le goût particulier que les vins pourraient avoir étant éliminé par la distillation.

Mais le commerce qui recherchait depuis quelques années particulièrement les vins du Bas-Armagnac dont les qualités sont incontestablement plus grandes que dans la Ténarèze ou le haut Armagnac, n'avait pas eu l'air jusqu'ici de faire fi de ces vins puisqu'il les recherchait et jamais pour lui la question de qualité ne s'était posée.

N'oublions pas que régulièrement par application stricte de la loi Capus ne

pouvait être fait de l'eau-de-vie d'Armagnac qu'avec les vins du vieux Picquepoult selon des usages locaux. Mais est-ce que le Cognacais qui n'avait autrefois que la Folle Blanche n'a pas planté depuis des années pour les mêmes raisons citées plus haut quantité de Saint-Emilion et Colonbard, nouveaux venus qui ne devraient nullement prétendre à la marque Cognac.

Je vais plus loin. Supposons qu'un propriétaire de l'Armagnac fasse du vin rouge avec des cépages français locaux. Personne ne pourra l'empêcher de déclarer ses vins « *vins d'Armagnac* » et le négociant qui les achètera pourra les distiller et en faire de l'Armagnac. Mais n'oublions pas que les usages locaux et constants de l'Armagnac n'admettent pas qu'on puisse faire de l'Armagnac avec du vin rouge distillé. Personne jusqu'ici n'a eu la prétention d'user de cette faci'ité et je crois que les eaux-de-vie qui en proviendraient n'auraient pas les qualités requises et en tous cas seraient bien inférieurs aux vins blancs qu'ils distillent depuis plusieurs années.

Je sais qu'une réunion des représentants de la viticulture et du commerce a eu lieu il y a huit jours à Condom et qu'une lettre a été écrite au Ministre pour savoir quelle sera la situation des viticulteurs pour la récolte qui sera faite à ce moment.

Espérons et je fais le vœu pour que le Ministre s'en tienne à la réponse qu'il a faite à Condom et qui l'a engagé et qu'il déclare nulle et antilégislative la circulaire des contributions indirectes qui est, de l'aveu de plusieurs personnes autorisées, antilégale.

A. Rozier,
Propriétaire en Armagnac.

PREPARATION DE LA COLLE DE SILURE (1)

Les propriétés particulières de la colle de silure exigent pour sa préparation des modifications dans les procédés employés pour les autres colles. L'épaisseur des feuillets de la colle de silure et leur dureté, jointes à la structure particulière du tissu conjonctif, rendent son déchiquetage beaucoup plus difficile que pour la colle d'esturgeon ; de sorte qu'il est impossible d'employer le déchiquetage à la main. Le déchiquetage de la colle de silure se faisait chez moi après avoir frappé les feuillets à l'aide d'un maillet en bois sur un tronc en bois, tous deux bien propres. La colle ainsi ramolie à un certain degré était déchirée à l'aide de tenailles, ou bien coupée en morceaux aussi menus que possible, à l'aide de ciseaux de jardin ou d'un sécateur. Il est préférable de déchiqueter ou de couper la colle d'avance et de la répandre en couches minces sur des feuilles de papier. A l'air, dans un local propre et sec, la colle perd son odeur particulière.

On peut préparer la colle coupée en petits morceaux de différentes manières, suivant que l'on a en vue de l'employer immédiatement ou de la conserver à l'état de solution prête. Dans les deux cas, avant de la préparer, il faut

(1) Voir *Revue*, n° 1666, page 393.

la laisser macérer dans l'eau pendant 24 heures, en changeant l'eau 5 ou 6 fois.

A chaud, on peut préparer des dissolutions contenant de 5 à 10 % de colle, mais la préparation de dissolutions plus concentrées, quoique possible, est difficile en second lieu, inapplicable en pratique.

On emploie les dissolutions de colle les plus concentrées, lorsqu'on fait usage de la gélatine ; mais dans ce cas, la dissolution doit avoir un maximum de concentration de 7 à 8 %, car, plus concentrée, elle se prend en gelée à la température ordinaire, mais ne reste pas liquide.

Un poids déterminé de colle sèche, après macération préalable dans l'eau, est introduit dans une quantité déterminée d'eau, de façon à obtenir une dissolution à 7-8 %. On chauffe le vase contenant la colle (de préférence avec une casserole) au bain-marie. On chauffe l'eau jusqu'à ébullition, en remuant avec soin la colle. Ce chauffage doit durer au moins une demi-heure à trois quarts d'heure. On verse sur un tamis fin la dissolution chaude de colle, et les particules insolubles qui restent et qui représentent les fibres du tissu conjonctif et en partie la colle même, sont passées au tamis en frottant avec la main. On emploie de suite la dissolution de colle encore chaude, surtout si l'on fait usage de dissolution ayant une concentration supérieure à 5 %.

A froid, lorsqu'on prépare la colle d'après ce procédé, la densité de la dissolution ne doit pas être supérieure à 4 % (la colle étant pesée sèche). Après avoir jeté l'eau qui recouvrait la colle à dissoudre, on verse dessus une dissolution composée de 10 parties en poids d'acide tartrique, 100 à 150 parties d'alcool à 95-97 % et l'on complète avec de l'eau pour obtenir 1.000 parties. On laisse la colle tremper 1-2 jours en la mêlant de temps en temps. Dans ce mélange, la colle de silure se gonfle, mais diffère par son aspect de la colle d'esturgeon, placée dans les mêmes conditions. On obtient une gelée plus compacte, rappelant l'empois d'amidon épais et froid ; les particules de colle gonflées n'ont pas la translucidité de la colle d'esturgeon, mais un aspect laiteux. On peut employer cette colle après l'avoir fait passer au tamis, afin de la débarrasser du tissu conjonctif et pour désagréger davantage les particules de colle. Mais, ainsi que me l'a démontré l'expérience, le procédé suivant est beaucoup plus pratique et expéditif : on place le vase contenant la colle déjà gorgée d'eau dans de l'eau chaude, à 40-45 % cent. et on la remue ; dès que la température atteint 30-33 cent., elle devient liquide. On la fait passer alors au tamis et les particules qui restent y sont triturées, autant que possible. Quant à la colle, elle est de suite employée ; sinon, on la met en bouteilles, on la bouche et on la couche pour la conserver. La colle ayant la force désignée de 4 % se fige en se refroidissant, et pour l'employer plus tard, on mettra ces bouteilles pour quelques minutes seulement dans de l'eau tiède à 40 cent. afin d'obtenir une colle tout à fait liquide.

L'emploi de la colle ainsi préparée est beaucoup plus commode que celui de la colle en gélatine, puisque son mélange avec le vin se fait beaucoup plus vite et plus à fond. Dans l'article que j'ai désigné, j'ai recommandé particulièrement le système de préparation à chaud, mais pour faire une provision de cette colle, le système à froid présente bien plus d'avantages. L'alcool, qui en-

tre dans la composition de la colle, chauffé à une température basse, ne s'évapore presque pas et préserve parfaitement la colle de toutes modifications pendant sa conservation. Il est évident qu'au lieu d'un mélange artificiel d'alcool, d'acide et d'eau, on peut prendre du vin, même acide, mais sain, en remontant sa force à 15-18 %.

Depuis mes premiers essais jusqu'à aujourd'hui, dans une série d'expériences en petit et en grand, je me suis efforcé de mettre en évidence l'influence du mode de préparation sur les propriétés de la colle. Sans contredit, la température a de l'influence sur la colle, non pas sur le résultat définitif de son action mais sur la durée de la clarification. La colle préparée à froid, prise dans des proportions égales, agit plus vite que celle faite à chaud ; mais dans la pratique, la différence d'un ou de deux jours dans la durée de la clarification complète, dans la plupart des cas, est sans importance. Quant à la quantité de colle à employer, les modes de sa préparation sont sans influence. La quantité de colle à appliquer dépend de la composition du vin. On peut employer pour le collage des vins blancs de la colle de silure, depuis 1 1/2 jusqu'à 2 gr. pour 10 vedros (123 litres), c'est-à-dire autant qu'on emploie d'ordinaire de colle d'esturgeon et l'on obtient dans la plupart des cas une clarification complète. En employant une grande quantité de colle de poisson, il est indispensable d'ajouter dans le vin blanc du tanin, dans le genre de l'œnotanin d'Appert, à 1 gr. pour un vedro de vin. J'ai eu, dans ma pratique, plusieurs cas curieux, où le vin blanc résistait à la clarification faite au moyen de petites doses de colle, avec ou sans addition de tanin. Avant la clarification, le vin était très trouble et remué dans un verre, on y voyait des ondes. Au microscope, on pouvait distinguer dans le vin la présence de microcoques très tenus. En augmentant la quantité de colle jusqu'à 3 1/2 gr. pour 10 vedros, et encore mieux jusqu'à 7 gr., on obtenait une clarification complète irréprochable et très prompte, mais à la condition d'y ajouter 1 gr. d'œnotanin pour 10 vedros. Cette quantité d'œnotanin de 1 gr. pour 10 vedros est en général une quantité faible, si on prend en considération que dans le meilleur des tanins commerciaux, l'œnotanin d'Appert, il se trouve, d'après mes recherches, jusqu'à 20 % de matières insolubles dans le vin, composées de grains de raisin pilés.

On admet ordinairement que l'élimination du tanin par la colle et de la colle par le tanin, se produit dans des proportions égales ou à peu de chose près. Dans les cas que nous avons observés, lors du collage du vin par de faibles doses de colle presque égales aux doses de tanin ajouté, ou par des doses doubles, ainsi que dans les cas de vin sans tanin, la clarification n'avait pas lieu. Ceci m'a fait conclure, conformément aux observations microscopiques qui ont dévoilé la présence des microcoques, que le vin était malade et à cause de cela, ne subissait pas le collage. A la dégustation, il était pourtant impossible de déceler des traces de maladie. Continuant mes expériences en ajoutant des quantités de plus en plus grandes de colle, tant au vin avec tanin qu'au vin sans tanin, j'ai remarqué qu'en augmentant la dose de colle jusqu'à 4 gr., le vin avec le tanin avait commencé à se clarifier, et avec la dose de 6 à 7 gr.

de colle pour 10 vedros, la clarification du vin, contenant le tanin, se faisait remarquablement vite. Dans les expériences faites en bouteilles, elle se produisait à vue d'œil et une demi-heure après on pouvait avoir un vin complètement clair, surnageant un dépôt de colle. L'augmentation de la quantité de colle dans le vin sans tanin ne faisait qu'augmenter son trouble et ne produisait aucune clarification. Ainsi, il est clair qu'entre le tanin et la colle, il y a une corrélation optima, mais cette corrélation a des limites très étendues.

L'augmentation de la quantité de colle que j'employais depuis 3, 4 gr. jusqu'à la dose de 6, 8 gr. pour 10 vedros, produisait une clarification parfaite et rapide. Cependant, je n'ai pas précisé le moment où l'addition de colle a commencé à opérer la clarification dans le vin tanisé, parce qu'il n'avait pas été fait d'expériences intermédiaires avec des doses de 2 à 3, 4 gr. de colle pour 10 vedros, à partir desquelles la clarification commençait à se produire. Lors des essais en bouteilles, la comparaison de la rapidité de la clarification du vin contenant 3, 4 gr. par 10 vedros, avec celle du vin contenant 6, 8 gr. a donné le résultat suivant : 4-5 heures dans le premier cas et une demi-heure dans le second cas. Cette observation a une grande valeur pratique et doit attirer l'attention des œnologues. Le fait que la colle n'est pas éliminée dans un vin tannisé, en employant de petites doses de colle, devrait nous amener à la conclusion que du moment que le tanin n'a pas éliminé la quantité donnée de colle, leur rapport étant de 1 : 1 ou 2 : 1, une plus grande addition de colle produirait un surcollage. L'expérience pourtant nous démontre le contraire.

Donc, en nous basant sur les faits mentionnés plus haut, on peut formuler la conclusion pratique suivante : les vins tannisés qui ne prennent pas la colle, peuvent être clarifiés en augmentant progressivement les doses de colle.

Les expériences successives de collage d'une dizaine de bouteilles de vin peuvent fournir en une heure de temps une indication pratique sur la meilleure dose de colle à employer.

La colle de poisson est maintenant considérée comme le meilleur ingrédient pour le collage des vins blancs ; quant aux vins rouges, on ne les colle presque pas à la colle de poisson. La gélatine et les blancs d'œufs sont considérés comme les meilleures substances pour le collage des vins rouges.

Il était intéressant de nous faire une idée de la valeur de la colle de silure au point de vue du collage des vins rouges. L'expérience nous a démontré ce qui suit :

Collage des vins rouges à la colle de silure

Le collage des vins rouges se fait en perfection également avec la colle de silure mais la quantité de colle doit être élevée à 10-15 gr. pour dix vedros. Il est préférable à cet effet de préparer la colle à chaud, afin d'avoir une solution aussi concentrée que possible et introduire le moins possible d'eau de dissolution.

La faculté qu'a la colle de poisson, employée à petites doses, de coller les vins blancs, n'existe pas pour les vins rouges. La colle de poisson se comporte

dans le vin rouge comme la gélatine ; par conséquent, il faut l'employer dans les mêmes proportions. On peut se demander comment expliquer ce fait ? L'explication que les vins rouges contiennent plus de tanin que les vins blancs pourrait servir de réponse à cette question. Nous avons fait avec le vin rouge une expérience contraire à celle faite sur les vins blancs, c'est-à-dire qu'à des doses égales de colle, nous ajoutions successivement des doses de plus en plus grandes de tanin, 10, 15 et 20 gr. pour 10 vedros. L'adjonction de tanin n'a pas eu d'influence sensible ni sur la rapidité du collage, ni sur la clarification du vin, et si seulement la première dose de colle est déterminée exactement, le collage se produira également bien. De là, on peut conclure que 10 à 15 gr. de colle pour dix vedros seront des doses applicables tant aux vins d'une astringence moyenne qu'à ceux qui sont très astringents.

Par l'expérience, la mesure colorimétrique directe, nous avons établi que la colle de poisson ajoutée au vin dans différentes proportions, donnant une complète clarification, n'influe pas sur l'intensité de la couleur. Un vin rouge, collé avec la gélatine à 10 gr. pour 10 vedros, nous a servi de point de comparaison. Nous avions choisi cette mesure parce qu'on est d'avis, généralement, que la gélatine diminue moins la couleur que la colle de poisson. Les quantités de colles de poisson dans différents échantillons étaient dans le rapport 1, 2, 3. Une quantité de colle triple conserve à la couleur la même intensité que si l'on en employait trois fois moins ; il n'y a pas de raison de craindre son affaiblissement. Il s'ensuit que le collage des vins rouges peut se faire aussi bien que celui des vins blancs, avec la colle de silure. Les curieuses observations de Chandler sur la formation de l'acide sulfhydrique dans le vin peuvent inciter à employer la colle de poisson, tant pour le vin rouge que le vin blanc. Il se trouve que la gélatine ainsi que les blancs d'œufs peuvent dans certaines conditions se décomposer et donner dans le vin une odeur de pourri, d'acide sulfhydrique et un mauvais goût ; tandis que la colle de poisson n'est pas apte à subir cette décomposition. En outre, la cherté de la colle de poisson, qui restreignait son emploi, se trouve aplanie, par la possibilité qu'on a maintenant d'employer la colle de silure. La colle de silure coûte 18 rbls le poud et au détail, j'en ai acheté à 70 kop. la livre, en en achetant 2-3 liv. Un prix aussi bas peut faire supposer que dans le commerce, on apprécie peu les qualités de la colle de silure. Pour éclairer cette question, examinons les données des analyses chimiques des différentes espèces de colle que nous avons faites comparativement :

Espèces de Colle	Humidité	Quantité de substance collante soluble	Quantité de substance insoluble	Azote dans la substance sèche	Substances minérales
Gr. Esturg. qual. sup.	13,507	99,483	0,517	18,036	1,076
Petit Esturg. qual. sup	14,044	99,3744	0,6256	17,957	1,235
Carpe	14,880	94,262	5,738	17,731	2,062
Silure	13,440	93,271	6,729	17,412	1,427

Dans tous les ouvrages dont nous avons pu prendre connaissance, nous n'avons trouvé aucune donnée relative à la composition chimique des différentes espèces de colles de poisson ; c'est pourquoi nous supposons que les chiffres que nous relatons sont les premiers qui présentent la composition chimique des colles de poissons. Comme on peut le voir, les données de cette analyse concordent entièrement avec l'estimation des espèces de colle faite par le commerce. La colle du grand esturgeon, la plus chère, contient la plus grande quantité de substances collantes, le moins de tissus insolubles et de sels minéraux. La colle du petit esturgeon se rapproche beaucoup de celle du grand esturgeon. La colle de silure s'en distingue considérablement par la quantité moindre de substances collantes et une quantité plus grande de substances insolubles. Malgré cela, sa propriété collante n'est nullement inférieure, mais bien au contraire supérieure à celle du grand et du petit esturgeon. Comme certains auteurs indiquent que les qualités des colles dépendent entièrement de la quantité des substances azotées, nous pensions pouvoir nous expliquer les différences entre les colles par la détermination des quantités d'azote, mais elles nous ont donné, pour toutes les espèces, des grandeurs très rapprochées les unes des autres. Il est possible que ce ne soit pas autant la différence de la composition chimique des particules de colle que leur structure physique qui détermine son pouvoir clarifiant.

Le principal intérêt pour nous dans ces données, ce sont les quantités de matières solubles, c'est-à-dire la partie de la colle qui prend une part active dans le collage. La colle de silure contient 6,212 % en moins de substances collantes solubles, que la colle du grand esturgeon. En comparant le prix de la colle de silure à 18 rbls le poud à celle d'esturgeon qui est à 180 rbls le poud, nous voyons que l'augmentation de 6 % de matière soluble dans la colle d'esturgeon revient à l'acheteur à 161 roubles. Si on examine du côté technique cette question, il est clair qu'on estime dans la colle du grand et du petit esturgeon non pas leur pouvoir collant élevé, mais leur plus grande rareté, leur plus joli aspect, ainsi que leur plus jolie teinte. La preuve de ce que les acheteurs apprécient beaucoup son aspect, c'est que les colles blanchies sont estimées de 10 à 12 rbls le poud plus cher que les colles naturelles. Le collage à la colle de silure, vu son bas prix, reviendra à très bon compte.

Il est évident que le prix du collage des vins blancs, à la colle de silure, que l'on emploie à très petites doses, de 2 gr. pour 10 vedros, est insignifiant et relativement peu élevé pour le collage à la colle d'esturgeon.

Quant au collage des vins rouges, pour lequel on emploie de la gélatine, dont le prix de vente est de 2 à 2 rbls 50 la livre, la différence pour un tonneau de 40 vedros de vin collé à la colle de silure représentera une somme déjà appréciable : à la colle de silure, 5-7 kop.; à la gélatine, 20-25. Le collage aux œufs est encore plus coûteux.

Dans ces derniers temps, on a mis en vente en France une nouvelle substance pour le collage : le lactocolle, qui est un résidu de lait caillé, préparé d'une façon particulière. Et cette substance ni par son prix et d'autant moins par ses qualités ne peut en aucun cas entrer en concurrence avec la colle de si-

lure. Je ferai remarquer encore, ce dont je parle dans mon article cité plus haut, que le blanchiement, tout en donnant à la colle un plus joli aspect, diminue d'une façon très sensible ses propriétés collantes. Par conséquent, en l'achetant ou en la faisant venir, il faut exiger de la colle non blanchie, qui, de plus, coûtera moins de 70 kop. la livre.

L'odeur sui-generis de poisson, propre à la colle de silure à l'état sec, ainsi qu'à l'état de dissolution surtout chaude, ne se communique pas au vin.

J'ai des vins collés à la colle de silure et mis en bouteilles depuis plus d'un an et alors comme maintenant, à la dégustation la plus minutieuse, on ne peut y déceler aucun goût, ni aucune odeur particulière.

Il me semble que lorsque nos maîtres de chais, se seront familiarisés avec la colle de silure et avec son emploi dans le collage des vins rouges et blancs, non seulement son usage s'étendra, mais encore il bannira de nos marchés et de nos caves les produits de l'industrie étrangère, tels que la gélatine, le lacto-colle, etc., etc. En résumant les résultats de nos recherches, nous arrivons aux conclusions suivantes :

1° Il ressort de la comparaison des diverses espèces de colles de poisson que, la meilleure par son pouvoir clarifiant, le genre du dépôt et la rapidité de la clarification, est la colle de silure.

2° Le blanchiement de la colle par l'acide sulfureux porte préjudice aux qualités de la colle, en diminuant sa solubilité, son pouvoir clarifiant des vins et rend le dépôt très peu compact, se soulevant facilement.

3° Les colles d'esturgeon, de carpe conviennent peu au collage des vins.

4° En choisissant la colle pour le collage des vins, l'épaisseur des feuillets, leur plus ou moins grande transparence et les taches de sang n'ont aucune importance. Le colles de second choix clarifient les vins aussi bien que les colles de premier choix.

M. Stcherbacoff,
Professeur d'œnologie de l'Institut des cultures intensives de Crimée.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Résultats des vendanges dans le Roannais en 1928 (J. T.). — Situation du vignoble alsacien (F. E. H.). — Situation vinicole en Europe centrale (André Teleki). — Situation du vignoble portugais (Pedro Bravo) — Union de la viticulture et du commerce pour la défense du vin de Bourgogne. — Exportation des vins australiens vers la Grande-Bretagne (M. D.). — Vins français en Pologne (15 mars au 1er août 1928) (M. D.). — Exposition nationale horticole d'automne. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les vendanges ont continué avec une température très favorable dans notre région.

La main-d'œuvre n'a pas fait défaut et le travail s'est poursuivi sans incident. Les grèves que les Bourses de travail avaient essayé de déclencher au début n'ont pas eu de suite. Les prix de journées de vendanges se sont établis suivant les régions et même ils ont varié d'une localité à l'autre. Il n'y a

pas eu unification des prix préconisée par les Bourses de travail des grandes villes. Un certain nombre de grandes propriétés ont donné leurs vendanges à forfait. Les propriétaires qui avaient traité au commencement août ont payé à raison de 5 fr. par hecto. En septembre, les prix ont été établis sur la base de 7 fr. à 7 fr. 50.

Les premiers vins décuvés n'ont pas un fort degré, ni une couleur bien foncée ; mais ils sont fruités sans trop de verdeur.

Les raisins rentrés jusqu'à maintenant sont sains et donneront un vin bien constitué.

Nous avons constaté, dans nos tournées à travers le vignoble, et en visitant les chais que les viticulteurs et les caves coopératives s'appliquent à vinifier en suivant les méthodes scientifiques. Nous les en félicitons.

Notre région essentiellement viticole, où le raisin mûrit parfaitement sous les chauds rayons du soleil du Midi, doit produire les meilleurs vins du monde, si on vinifie rationnellement. Jusqu'à ces dernières années, les viticulteurs méridionaux ne recherchaient que la quantité et négligeaient trop la qualité. Ils semblent avoir compris que leur intérêt est de soigner la préparation et la conservation de leur vin. Aussi, on commence à ne plus traiter les vins du Midi avec dédain, comme on le faisait il y a quelques années.

La récolte des raisins qui donnent des vins de liqueur et des vins blancs renommés, n'est pas encore commencée.

Si la température se maintient favorable, les vins muscats de Frontignan, les vins de liqueur de Banyuls, les vins blancs de Clairette d'Adissan, Paulhan Clermont, les vins blancs de Picpoul, de Pinet, Pomerols seront excellents et auront un degré élevé.

Les marchés vinicoles de cette semaine n'ont pas été très animés, parce que tous les propriétaires viticulteurs sont occupés aux vendanges. Le commerce extérieur qui s'était emballé sur les vins de la récolte 27, a amené les propriétaires à demander des prix élevés pour les vins nouveaux. Prix qui ne sont pas acceptés par le commerce. Ce qui fait que le marché est très calme.

Les premiers vins d'Algérie qui ont un faible degré alimentent momentanément la clientèle du Nord à des prix abordables.

Quelques offres à 17 francs le degré n'ont pas été acceptées à la propriété. Il y a pourtant eu quelques ventes à 18 francs.

Après les achats de vins primeurs pour rafraîchir les vins vieux, nous prévoyons une période de calme dans les transactions, parce que les propriétaires résisteront aux offres qui leur seront faites.

Dans l'ensemble, la récolte de notre région sera sensiblement la même que celle de l'année dernière. Peut-être un peu supérieure, si les raisins récoltés après le 15 septembre rendent bien à la décuvaison, comme nous le pensons. Nos prévisions du mois d'août se réalisent. — E. F.

*
* *

La vendange du raisin pour le vin ordinaire vient de se terminer dans le bas Languedoc par une température idéale.

Dans la partie haute, on n'a commencé que lundi dernier.

Le vin rouge de cette année sera supérieur chez les propriétaires viticulteurs qui auront vinifié avec soin, dans une vaisselle vinaire bien conservée, parce que les raisins rentrés étaient très sains. Les pressurages se font, en attendant la récolte des raisins blancs pour les vins blancs de consommation courante ou pour ceux qui sont destinés aux fabrications de mistelles, de vins de liqueur ou de vermouth.

La cueillette des olives vertes pour la confiserie se fera après. Les oliviers ne sont pas chargés en fruits cette année. Et dans certaines régions, les oliviers qui ont été éprouvés par la chaleur ont leurs fruits qui se rident et tombent.

Les derniers marchés vinicoles du bas Languedoc ont eu un peu plus d'animation que la semaine dernière, par suite de la venue de quelques négociants du Centre, de l'Est et du Nord et de la présence d'un assez grand nombre de propriétaires viticulteurs qui ont terminé leurs vendanges. Beaucoup

de ces derniers voudraient vendre ; mais à un prix supérieur à celui qui est offert. A 20 francs le degré, tout le monde serait vendeur.

Comme la récolte de notre région donnera plus de vin que celle de 1927, quelques récoltants cèdent une partie de leur vin à 18 francs le degré, vin pris en cave, droits de régie en sus.

La C. G. V. préconise la résistance, c'est ce qui encourage un grand nombre de propriétaires viticulteurs à ne pas accepter les offres qui leur sont faites.

Pourtant le commerce trouve à s'alimenter au jour le jour en achetant de petites quantités aux propriétaires qui préfèrent vendre au début à un prix suffisamment rémunérateur que de faire la spéculation, réservée normalement au commerce. — E. F..., propriétaire-viticulteur.

Résultats des vendanges dans le Roannais en 1928. — Commencées vers le 16 septembre, les vendanges étaient terminées huit jours plus tard. Ainsi que je l'indiquais dans ma dernière note, les vers de deuxième et troisième génération n'ont pas commis les dégâts que le papillonnage de fin juillet pouvait faire craindre, et cela grâce à la sécheresse et aux vents froids du nord qui ont succédé aux pluies de fin août.

Il y a pourtant lieu de constater : 1° que les foyers où sévissaient avec intensité les vers de Cochylis et d'Eudémis ont été aussi éprouvés que les autres années en première génération et l'ont été, *en général*, beaucoup moins par la suite ;

2° Que l'aire d'action de ces insectes s'est au contraire étendue en 1928, ce qui est de mauvais augure pour l'avenir ;

3° Que les arséniates de plomb ou de chaux ont paru donner quelques résultats, lesquels ont été d'autant plus intéressants que les pulvérisations ont été plus nombreuses et mieux effectuées.

Les vendanges ont été un objet de déception pour tout le monde et plus particulièrement pour les viticulteurs qui avaient subi l'action de la gelée et des vers. En résumé, et dans l'ensemble du vignoble, on peut évaluer la récolte aux 7/8 de celle de l'an passé et au *tiers d'une année moyenne ordinaire*. La qualité sera bonne, sans égaler celle des bonnes années, les vendanges ayant été effectuées trop tôt par crainte des vers et du dépérissement causé par les vents froids du nord.

Les prix débutent entre 250 et 275 francs l'hecto pris au pressoir.

Malgré les prix qui paraissent élevés pour le consommateur, le vignoble se réduit d'année en année et la surface plantée en vigne atteint à peine la moitié de celle observée il y a une vingtaine d'années. — J. T.

Situation du vignoble alsacien. — En Alsace, il y aura certainement des manquants par les dégâts causés par la gelée printanière du mois de mai dernier. Il en sera de même pour certains centres du Bas-Rhin ravagés par la grêle. Cela établi, en résumé, la situation générale du vignoble alsacien est très satisfaisante.

Il n'y a pas de traces de maladies cryptogamiques qui ont été combattues préventivement par des traitements répétés à la bouillie bordelaise et par des soufrages appliqués au moins trois fois.

Le nombre des papillons de la Cochylis et de l'Eudémis a été plus faible que l'année dernière et, soulignons-le, les premières générations ne sont pas arrivées à faire grand mal, la floraison s'étant effectuée très rapidement. Nos viticulteurs se sont défendus du Ver de la grappe par des applications de bouillie nicotinisée à jet intermittent. Il est à faire ressortir que le résultat a été des plus concluants. Les raisins des pièces non traitées montraient bien quelques traces de Pourriture il y a une dizaine de jours, mais le mal paraît être enrayé, les grains atteints desséchant à vue d'œil. Nous faisons tous nos vœux pour que le temps sec continue, car attendu la grosseur des grains qui sont très serrés, un temps pluvieux pourrait bien hâter le commencement des vendanges au détriment de la qualité.

Pour Riquewhir en particulier, la perspective est des plus promettantes. Les

ceps dont le feuillage regorge de santé portent de nombreuses et magnifiques grappes. Chasselas et Sylvaner, Pinots et Traminer, Muscats et Rieslings, tous ces cépages sont des plus beaux et sont en bonne voie de maturation. Nous ne vendangerons à moins d'imprévu guère en plein avant le 10 octobre, ce qui est d'ailleurs la règle pour Riquewihr en temps normaux. Les stocks en vins vieux à la propriété sont insignifiants et les transactions en conséquence très faibles. — F. E. H.

Situation vinicole en Europe Centrale. — Vienne, le 25 septembre 1928. — L'été de cette année était caractérisé par une chaleur et une sécheresse anormale dans tous les pays de l'Europe Centrale. Il y avait des contrées où nous n'avions pas de pluie de juin jusqu'à la fin d'août, donc la lutte contre les maladies cryptogamiques était très facile et ni le Mildiou, ni l'Oïdium n'ont fait des dégâts. Par contre, la chaleur exceptionnelle et la sécheresse persistante ont nui aux vignes qui étaient très exposées au soleil et dont la terre était superficielle ou sèche. Dans ces terres, les grappes restèrent petites et les feuilles de la base commençaient à se dessécher et à tomber au cours du mois d'août. Aussi les vignes plantées dans les sables de la grande plaine hongroise ont beaucoup souffert de la sécheresse.

En général, on peut dire que la température et la sécheresse anormale de cet été ont réduit de 25-40 % les prévisions de récolte de ce printemps. Néanmoins, on compte encore obtenir une récolte surmoyenne dans les pays de l'Europe Centrale. La qualité et la quantité de la récolte à venir dépendent naturellement du temps qu'il fera dans les trois semaines prochaines. Dans la dernière quinzaine, nous avons eu quelques pluies rafraîchissantes et la température du mois de septembre était à peu près normale.

La véraison est en retard d'environ huit jours et les grappes du Riesling sont encore assez vertes et dures.

On évalue la récolte de 1928 en Autriche de 600 à 800.000 hl, en Hongrie, à 3.000.000 hl., en Tchécoslovaquie à 500.000 hl., en Yougoslavie à 4.000.000 et en Roumanie à 5.000.000 hl.

Les vendanges des variétés précoces ont commencé cette semaine et quelques citernes de moût de Hongrie et de Yougoslavie sont déjà arrivées au marché de Vienne.

Le marché de vin qui pendant l'été était très faible s'est amélioré pendant les dernières semaines, mais les négociants n'ont encore acheté que très peu, car on ne sait pas encore quelles contrées et quelles provenances donneront la meilleure convenance.

On commence à rechercher les bons vins de l'année passée, car on présume que la qualité du vin de 1928 ne sera pas très bonne. En ce qui concerne les prix des vins nouveaux, on croit qu'on pourra acheter les vins nouveaux courants de P. 40 à 60 l'hectolitre en Hongrie, et de S. 100 à 120 en Autriche. Les vins de valeur auront naturellement des cours supérieurs. Si la qualité des vins de Hongrie est bonne, ceux-là donneront certainement bonne convenance pour l'exportation et feront concurrence aux vins de la Grèce, de l'Italie et de l'Espagne.

Les pieds-mères des vignes américaines se sont développés très bien et surtout les porte-greffes *Berlandieri × Riparia Teleki Nr. 8 B*, *5 BB* et *5 C* ont montré une maturité extrêmement précoce. La demande pour bois greffable est très grande et les cours sont à la hausse. Les pépinières ont souffert en général beaucoup de la chaleur et de la sécheresse et ne laissent pas prévoir un trop bon résultat. La demande pour racinés et plants greffés est très active et les prix sont orientés vers la hausse. — André Teleki.

Situation du vignoble portugais. — Le printemps de presque constantes pluies, un temps brumeux et de basses températures s'est prolongé jusqu'au commencement de la deuxième quinzaine de juin. Après, une température ardente est survenue.

Le temps pluvieux n'avait pas permis de procéder convenablement aux trai-

tements anticryptogamiques. Dans les vignes où la floraison était un peu plus retardée, on avait terminé pendant les derniers jours du mauvais temps, les petites grappes, et les extrémités des rameaux n'étaient pas encore protégés par les bouillies cupriques. Ainsi, la vague de chaleur a provoqué, en trois jours, une très intense invasion de Mildiou qui a brûlé dans quelques régions viticoles une production qui s'annonçait abondante.

Mais, puisque le mauvais temps a disparu, faisant place à un été chaud et sec, le Mildiou n'a pas fait plus de progrès.

La haute température a activé le développement des grains et a hâté la maturation.

Les grappes sèches ont disparu, et celles qui sont restées se montrent saines et volumineuses.

La prochaine récolte, bien que très réduite en quantité, donne l'espérance de produire une très bonne qualité.

Le commerce d'exportation, aussi bien pour les vins de table que pour les généreux « Porto », continue à faire des opérations de très faible importance. — Pedro Bravo.

Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du Vin de Bourgogne. — Réuni le 14 septembre à Beaune, le Bureau de l'U. V. C. B. a, à l'unanimité, remercié son président, M. le docteur Ozanon, d'avoir agi efficacement auprès de différents journaux, en particulier la *Libre Belgique* de Bruxelles, ayant publié des articles tendancieux contre la viticulture française et bourguignonne. Il l'a remercié également d'être intervenu tout récemment auprès du Sénat, en faveur de l'adoption de la proposition de loi Dessein, déjà votée par la Commission Interministérielle de la Viticulture et par la Chambre des députés.

Après avoir arrêté les termes d'un communiqué à la presse au sujet des déclarations d'appellations d'origine à la mairie, le Bureau de l'U. V. C. B. a adressé ses plus vifs remerciements à la coopérative de vente : « La Chablisienne », et à la Chambre Syndicale des Négociants en Gros de Vins et Spiritueux du Beaujolais-Mâconnais, qui ont versé l'une 3.000, l'autre 10.000 francs comme acomptes en faveur de la publicité collective. Des acomptes importants sont également annoncés par les négociants d'Auxerre, de Beaune et de Mâcon.

Les coopératives de Saône-et-Loire et de la Côte-d'Or vont être priées par le président de l'U. V. C. B. de payer 2/1000 de leurs transactions en appellations d'origine, pour servir à la publicité nationale et internationale. En outre, dans toutes les communes viticoles de Bourgogne, des affiches vont être apposées invitant viticulteurs et négociants à collaborer à l'œuvre commune.

L'U. V. C. B. recevra officiellement en temps utile le Directeur de la Prohibition en Finlande, ainsi que les délégués du Syndicat de l'Epicerie Française.

Le Bureau de l'U. V. C. B. a approuvé son Président d'avoir adhéré aux Grandes Semaines de Dégustation du restaurant Ledoyen, aux Champs-Elysées, à Paris.

Le principe d'une exposition-dégustation à Paris, pour fin 1928, avec discours, déclamations, revues bourguignonnes, en présence des parlementaires, du Tout-Paris et de la presse internationale, a été admis à l'unanimité par le Bureau de l'U. V. C. B. Ne pourront évidemment y prendre part que ceux ayant accepté de payer 1/1000 en faveur de la publicité collective.

Exportation des vins australiens vers la Grande-Bretagne. — L'accroissement de l'exportation des vins australiens vers la Grande-Bretagne au cours du dernier exercice n'a été qu'éphémère. Non seulement, en effet, le mouvement ascendant ne s'est pas poursuivi, mais une régression très marquée a été signalée dans l'exportation des vins doux genre porto, régression qui a beaucoup inquiété les viticulteurs de l'Australie du Sud : de janvier à juin 1928, le chiffre des exportations est passé de 79.389 livres à 27.186.

La cause de cette baisse dans le chiffre des exportations a eu pour cause les

deux diminutions effectuées par le gouvernement fédéral sur la prime à l'exportation, l'une au début de 1927 de 1 sh. par gallon, l'autre effectuée en mars de 9 pence par gallon.

Il résulte de cet état de choses que la viticulture australienne traverse une véritable crise dont la responsabilité retombe sur le gouvernement fédéral. Les vins australiens, genre porto, se trouvent du fait de ces circonstances dans l'impossibilité de lutter contre les vins britanniques : les premiers, en effet, reçoivent une ristourne de 1 s. 3 d. sur les droits d'accise plus une prime de 1 s. par gallon, soit 2 s. 3 d. au lieu de 4 s. par gallon payés par le gouvernement australien du 1er sept. 1924 au 31 août 1927. Mais ils ont à payer, à l'entrée en Grande-Bretagne, un droit de douane de 4 s. au gallon. Et, d'autre part, ils ont à supporter des frais supplémentaires de 1 s. 6 d. par gallon du fait qu'ils sont vendus fûts perdus, fret et assurance compris ; ils se trouvent ainsi dans l'impossibilité de lutter contre la concurrence des vins britanniques.

Ceux-ci, en effet, préparés en Angleterre au moyen de moûts étrangers, ne paient qu'un droit d'accise de 1 s. 6 d. au gallon et peuvent être vendus, en gros, 5 s. par gallon et au-dessous, prix auquel les vins australiens ne peuvent actuellement descendre. — M. D.

Vins français en Pologne (15 mars-1er août 1928). — L'attention du Gouvernement polonais vient d'être attirée sur la condition des vins français expédiés en Pologne et parvenus en douane le 1er août.

L'accord du 8 août, en effet, n'a fait que reconnaître l'opinion constamment soutenue par le gouvernement français, à savoir que la modification des droits anciens, à partir du 15 mars dernier, n'était pas applicable aux vins français. Les pourparlers qui ont abouti le 8 juillet n'avaient d'autre objet, sur cette question des vins, que de faciliter une revalorisation que, du côté français, on se croyait en droit de réclamer.

En conséquence, tous les envois de vins faits entre le 15 mars et le 1er août devaient échapper aux droits majorés.

Les négociations se poursuivent activement pour que notre commerce d'exportation ne subisse pas le grave préjudice résultant d'une majoration éventuelle des droits appliqués aux vins expédiés pendant ladite période. — M. D.

Exposition nationale horticole d'automne. — L'Exposition nationale horticole d'automne, consacrée aux chrysanthèmes, fruits, arbres fruitiers, plantes de pleine terre fleuries, orchidées, légumes, Beaux-Arts et Industries horticoles, qu'organise chaque année la *Société Nationale d'Horticulture de France*, présidée par M. Fernand David, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture, se tiendra à Paris, au Cours-la-Reine, du 26 octobre au 4 novembre inclus.

S'adresser, pour exposer, au siège de la Société, 84, rue de Grenelle, Paris (7e).

Bibliographie

Les maladies cryptogamiques des plantes cultivées, par V. Peglion (en italien, 5e édition revue et complétée). Bibliothèque Agricole Ottavi, volume XXI, livre 16, Casale Monferrato.

Ce livre, plus qu'un manuel de phytopathologie, est comme une encyclopédie dans laquelle l'auteur a résumé les connaissances actuelles sur les maladies des végétaux causées par les cryptogames.

L'histoire et la législation phytopathologique des moyens les plus sûrs de lutte contre les maladies cryptogamiques sont abordées avec toute la rigueur scientifique et l'élévation de pensée convenables.

C'est un livre qui convient à la fois aux techniciens avertis et aux praticiens qui y trouveront une bibliographie complète des sujets abordés.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928 : 1er choix, 1.100 à 1.200 fr. ; 2e choix, de 1.000 à 1.100 fr. Gros plant 1928, de 600 à 700 fr. dans les meilleurs crus la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 toutes qualités réunies, le degré 15 fr. » à 17 fr. » Vins blancs, de » fr. à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nimes (1er octobre 1928).* — *Cote officielle :* Vins (sous marcs) courants, de 16 fr. à 17 fr. Vins (sous marcs) supérieurs, de 17 fr. à 18 fr. le degré. Vins logés, de 17 fr. 50 à 18 fr. ». Costières, de 18 fr. à 19 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.090 fr. à 1.100 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.030 fr. à 1.040 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 600 à 610 fr. l'hectolitre, disponible.

Montpellier (18 septembre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges ordinaires, de 17 fr. 50 à 19 fr. le degré. Blancs de blanc, de 18 fr. à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, 1.200 fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (28 septembre). — Récolte 1928 : Enlèvement immédiat, de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré. Caves logées, de 17 fr. à 17 fr. 25 le degré. Vins rosés, de 9 à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » francs, pas de cote.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 septembre 1928.

Vins rouges 10°, » fr. ; 11°, » fr. ; 12°, » fr., avec appellation d'origine Minervois, pas d'affaires.

Carcassonne (29 septembre). — Récolte 1928, de 17 à 18 francs le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (29 septembre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de 17 fr. 50 à 18 fr. » le degré. Alicante, de » à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace (9 août). — Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 520 à 560 fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux hybrides, 240 à 280 fr. Haut-Rhin, 220 à 240 » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 146 fr. » à 153 fr. » ; orges, 123 fr. 50 à 129 fr., escourgeons, 103 fr. à 116 fr. ; maïs, 112 fr. 50 à 125 fr. 50 ; seigle, 110 à 126 fr. ; sarrasin, 126 fr. à 136 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 103 fr. à 116 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 152 fr. 75. — Buenos-Ayres, 105 fr. 35. — Chicago, 111 fr. 39. — Sons, 80 fr. à 115 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 150 fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de 65 à 70 francs ; Saucisse rouge, de 70 à 95 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 120 à 130 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 175 francs ; paille d'avoine, de 150 à 180 fr. paille de seigle, 145 à 175 fr. ; luzerne, 355 à 385 fr. ; foin, 310 à 350 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 151 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 143 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 120 fr. 50 ; de coprah, 137 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 310 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 16 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 00 à 14 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 15 fr. 80.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 120 fr. 50 à 123 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 121 fr 50 à 123 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 127 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de 310 à 315 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 32 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré**, 98-99 %, 115 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 740 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 250 à 420 fr. ; Midi, noir, 220 à 280 francs ; Œillade, de 280 à 350 francs. — Pêches du Midi, de 800 à 1.200 fr. — Poires choix, de 600 à 2.500 fr. — Poires communes, de 150 à 300 fr. — Pommes choix, de 200 à 700 fr. — Pommes communes, 120 à 250 fr. les 100 kg. — Bananes, de 90 à 150 fr. le 100. — Haricots verts du Midi, de 250 à 650 fr. les 100 kilos. — Choux-fleurs Paris, 75 à 400 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 130 à 200 fr. — Citrons d'Italie, de 45 à 100 fr. le 100. — Epinards, de 150 à 250 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de 75 à 240 fr. — Poireaux, 300 à 500 fr. les 100 bottes. — Oignons, 200 à 250 fr les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 23 au samedi 29 septembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	18 »	4 »	11 »	»	....23....	23 »	6 »	14. 5	»
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	»	....24....	18 »	1 »	9. 5	»
Mardi.....	14 »	7 »	10. 5	0.1	....25....	21 »	5 »	13 »	»
Mercredi..	16 »	2 »	9 »	0.2	....26....	23 »	13 »	19 »	»
Jeudi.....	15 »	7 »	10 »	»	....27....	25 »	14 »	19. 5	»
Vendredi..	22 »	11 »	16. 5	»	....28....	25 »	17 »	21 »	4
Samedi....	22 »	11 »	16. 5	17	....29....	27 »	17 »	22 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	16 »	0 »	8 »	»	....23....	» »	10 »	» »	»
Lundi.....	12 »	2 »	7 »	»	....24....	19 »	10 »	14. 5	»
Mardi.....	14 »	6 »	10 »	0.6	....25....	20 »	» »	» »	»
Mercredi..	16 »	7 »	11. 5	»	....26....	24 »	16 »	20 »	»
Jeudi.....	18 »	2 »	10 »	»	....27....	23 »	14 »	18. 5	0.1
Vendredi..	21 »	7 »	14 »	4	....28....	25 »	18 »	21. 5	»
Samedi....	17 »	11 »	14 »	12	....29....	29 »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	18 »	5 »	11. 5	»	....23....	22 »	5 »	13. 5	»
Lundi.....	15 »	0 »	7. 5	»	....24....	19 »	2 »	10. 5	»
Mardi.....	19 »	» »	» »	»	....25....	20 »	3 »	11. 5	»
Mercredi..	22 »	11 »	16. 5	8	....26....	20 »	11 »	15. 5	1
Jeudi.....	14 »	10 »	12 »	6	.... 27....	20 »	13 »	16. 5	2
Vendredi..	22 »	17 »	19. 5	3	....28....	26 »	12 »	19 »	3
Samedi....	23 »	13 »	18 »	2	.... 29....	27 »	15 »	21 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	24 »	11 »	17. 5	»	....23....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	24 »	7 »	15. 5	»	....24....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	20 »	1 »	10. 5	»	.... 25....	18 »	2 »	10 »	»
Mercredi..	23 »	20 »	26. 5	»	....26....	19 »	8 »	13. 5	»
Jeudi.....	25 »	17	21 »	»	....27....	16 »	7 »	11. 5	»
Vendredi..	26 »	20 »	23 »	0.2	....28....	24 »	16 »	20 »	»
Samedi....	30 »	» »	» »	»	....29....	24 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE